



Gourmand  
PASTRIES

# Scheda tecnica prodotto

## Treccia vegana alle noci pecan

Pasta danese lievitata, treccia vegana con 21% di ripieno a base di sciroppo d'acero e 3% di noci pecan, surgelato

CODICE: 159635950150

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2021-06-01

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 95 g  
Peso per scatola: € 4,560 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, oli vegetali (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), zucchero, **noci pecan** (3%), lievito, zucchero candito, sciroppo di zucchero invertito, **glutine di frumento**, amido di mais, farina di mais, sale, sale iodato (sale, iodato di potassio), sciroppo di glucosio, sciroppo d'acero, palmitato di retinile (palmitato di vitamine A), coloranti (E150a), antiossidanti (E223), correttori di acidità (E330), agenti di trattamento della farina (E300), emulsionante (E471), addensanti (E406), aroma d'acero naturale (0,1%), aroma naturale, enzimi, stabilizzante (E953)

Indicazioni sugli allergeni

Per una lista degli allergeni, compresi cereali contenenti glutine, vedi gli ingredienti in **grassetto**.

Per una panoramica completa degli allergeni, compresa una potenziale contaminazione incrociata, vedi il capitolo 9.

Caratteristiche specifiche del prodotto

Nota, nonostante un accurato controllo di qualità, un pezzo di guscio di noce potrebbe involontariamente essere stato lasciato.

Nota, i bambini piccoli possono soffocare in noccioline.

### 2. UTILIZZO E CONSERVAZIONE PRODOTTO

Condizioni di trasporto e stoccaggio: Conservare a -18°C. Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

Durata di conservazione: Fine alla 12° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

### 3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO



Congelatore



Rimuovere dal  
cartone



Cottura



Vapore



Raffreddare

17-20 min a 190°C

No

30 min

Osservazione

Il tempo e la temperatura di infornare possono variare a seconda del tipo di forno. Assicurarsi che il forno sia ben preriscaldato. Mentre preriscaldamento, impostare il forno 25 °C superiore alla temperatura specificata del forno. Poiché aprire il forno fa che la temperatura scenda.

### 4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Lunghezza	mm	113	116	110
Larghezza	mm	62	64	60
Altezza	mm	22	24	20

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

### 5. DATI IMBALLAGGIO

Sacchetto interno

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La (mm)	Netto Peso (kg) €	Pezzi/busta
Busta in plastica	PE/PA blu	19	520 x 350	1,14	12

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg) €	Busta/box
Box	Cartone	794	396 x 296 x 150	4,560	4

Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	Di legno	1200 x 800 x 1950	542	8	96

### 6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

Sacchetto interno

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input checked="" type="checkbox"/>
Descrizione altre info: Ora, descrizione del prodotto	

Etichetta angolare

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descrizione del prodotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input type="checkbox"/>

### 8. IMMAGINI

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

### 7. CERTIFICAZIONE

BRCGS  
IFS

### 9. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro)	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-
Frutta a guscio e i loro prodotti: noci pecan	+
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti (>10ppm)	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Questo prodotto può contenere anche tracce di: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale, orzo ; Uova e prodotti a base di uova ; Soia e prodotti a base di soia ; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole

+ : presente - : assente

### 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1,661
Energia (kcal/100g)	399
Grassi (g/100g)	26,5
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	10,4
Carboidrati (g/100g)	35,0
di cui zuccheri (g/100g)	13,7
Proteine (g/100g)	4,5
Sale (g/100g)	0,43

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

### 11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

### 12. ANALISI MICROBIOLOGICA

Micro-organismo	MAX*
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella spp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
Listeria monocytogenes (ufc/g)	100

\* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

### 13. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	SI
Peso	
Dimensioni	
Temperatura:	SI
Percentuale di grassi:	SI
Conteggio pezzi:	SI
Metal detection:	SI

### 14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	29/06/2021
Cliente		